



ANSALDI

Azienda Agricola



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA
VINO BIOLOGICO



BIANCO DI ABBADESSA

Vendemmia 2015

Il Bianco di Abbadessa è il premier cru della Tenuta Ansaldo, voluto dalla famiglia, per avvicinare il consumatore alla filosofia produttiva del Bianco Riserva "Abbadessa", che dal 2006 continua ad essere prodotto con gli stessi vitigni indigeni: Grillo e Zibibbo, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.

Vitigni: Grillo (50%), Zibibbo (40%) Catarratto (10%);

Denominazione: Terre Siciliane IGT.

Zona vitivinicola: Tenuta Ansaldo – Marsala - Sicilia.

Vigneti: Vigna Abbadessa.

Terreni: di medio impasto abbastanza profondi con una lieve presenza di scheletro. Di colore rossiccio, abbastanza calcareo con reazione alcalina, in profondità è caratterizzato dalla presenza di un sottile crostone calcarenitico di origine marina, e un importante strato di "turba", antichissimo suolo dove le radici stazionano e trovano le risorse idriche e i macro nutrienti per una buona vigoria.

Anno d'impianto: 2006.

Altitudine: 155 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Nord- Sud.

Densità di ceppi per ettaro: 4.545 (sesto 220 x 100)

Sistema di allevamento: contropalliera.

Tipo di potatura: Corta a Guyot.

Resa di uva per ettaro: 70 quintali circa.

Epoca di vendemmia: prima settimana di Settembre

Tipo di vendemmia: manuale in cassetta da 15 Kg

Andamento climatico stagionale: L'annata 2015 è sicuramente un'annata da ricordare per l'eccellente qualità delle uve. La regolare piovosità fino al mese di marzo ha positivamente influenzato le fasi fenologiche, mentre un'estate fresca, asciutta e caratterizzata da forti escursioni termiche ha permesso una ottima maturazione dei grappoli.

Vinificazione: diraspatura e macerazione a freddo per 5 ore, pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto.

Fermentazione: in acciaio inox alla temperatura di 14-18° C.

Fermentazione Malolattica: non svolta

Affinamento: in vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 6 mesi e ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento : a freddo in atmosfera controllata.

Tipo di bottiglia: borgognotta in vetro scuro da 75 Cl.

Tipo di tappo : sughero naturale monopezzo cm.45x26

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.